

# ピオーネでかりんとう

2008年9月24日 読売新聞

## ピオーネでかりんとう

### 障害福祉事業所が新製品

福山市引野町南の障害福祉サービスマスター「ジョイ・ジョイ・ワーク引野」が、同市瀬戸町産のブドウを使った新しいお菓子、「ピオーネかりんとう」を発売した。すでに同市田尻町産の

「あんずか」を発売している。ピオーネかりんとうは、クッキー風味の平らなかりんとうにも販売しており、事業所を利用している障害者が、「一人でも多くの人に地元のを楽しんでほしい」と袋詰め作業などに精を出している。



新発売されたピオーネ入りのかりんとう（右）と、あんず入りのかりんとう

「ピオーネ」で、さくさくした食感と、ブドウのほのかな後味が特徴。一袋（130g）350円で、事業所内の店舗など5か所で販売されている。

同事業所は2008年4月、障害者の自立支援のため、製造から販売までを利用者が手がける工房「手づくりとうふ工房」をオープンした。しかし障害が重度の利用者が、豆腐の製造作業などに加わることは難しかった。

新たな仕事を開拓しようと、各地の特産物を使ったかりんとうを製造する宮城県内の食品加工会社に、「あんずかりんとう」や「ピオーネかりんとう」の製造を依頼。重度の障害者らに、商品の袋詰めやリボン付けなどを担ってもらったことになった。

利用者で、販売を担当している同市幕山台、三宅将貴さん（21）は「さっぱりと

んの人に食べてもらいたい」と話している。問い合わせは、同工房（084・971・5770）へ。